

FIREMAGIC®

AURORA

INTEGRIERTE GASGRILLS FÜR DEN EINSATZ IM AUSSENBEREICH

A430i-EC, A530i-EC, A540i-EC, A660i-EC und A790i-EC

INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG

MONTEUR: Diese Anleitung ist dem Besitzer/Nutzer zu überlassen.

BESITZER/NUTZER: Bewahren Sie diese Anleitung auf, falls Sie sie zukünftig noch einmal benötigen.



Darstellung: A790i

WICHTIG: LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE MIT DEM AUFBAU ODER DER NUTZUNG BEGINNEN. Bei Nichtbeachtung der Anleitung besteht Lebens- und Verletzungsgefahr sowie die Gefahr von Sachschäden.

WARNUNGEN UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

⚠ GEFAHR:

BEI GASGERUCH:

1. Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.
2. Offenes Feuer löschen.
3. Deckel öffnen.
4. Wenn der Geruch anhält, ist Abstand zum Gerät zu halten und **unverzüglich der Händler** zu kontaktieren.

⚠ WARNUNG:

1. Benzin oder andere leicht entzündliche gasförmige oder flüssige Stoffe nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts lagern oder verwenden.
2. Gasflaschen, die nicht am Gerät angeschlossen sind und nicht verwendet werden, nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts lagern.

NUR FÜR DEN EINSATZ IM FREIEN

GESETZLICHE UND LIEFERVORSCHRIFTEN:

Diesen Gasgrill unter Einhaltung aller geltenden lokalen, nationalen und internationalen Bestimmungen und Verordnungen installieren.

Dieses Gerät und das zugehörige Abschaltventil von der Gaszufuhr trennen, wenn das System bei Drücken über 20 mbar getestet wird.

Dieses Gerät muss bei allen Drucktests des Gaszufuhrsystems bei Drücken bis maximal 20 mbar von der Gaszufuhr getrennt werden, indem das jeweilige manuelle Abschaltventil zuge dreht wird.

(Informationen zur Modell- und Seriennummer finden Sie auf der letzten Seite.)

**Dieses Gasgerät ist für den Einsatz in
Deutschland, Österreich, die Schweiz,
Luxemburg, Liechtenstein.**

⚠ WARNUNG:

Bei unsachgemäßer Installation, Einstellung, Änderung, Service oder Wartung besteht die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden. Hinweise zur korrekten Installation finden Sie in der Installationsanleitung. Unterstützung und weitere Informationen erhalten Sie bei einem qualifizierten Monteur, kompetenten Dienstleistungsunternehmen oder Ihrem Gaslieferanten.

Zertifiziert nach:
359/BU/962



WARNUNG

**ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS
WERDEN. KLEINE KINDER UND HAUSTIERE
FERNHALTEN.**

Alle Steckdosen in der Nähe des Gasgrills müssen entsprechend den anwendbaren lokalen, nationalen oder internationalen Bestimmungen ordnungsgemäß geerdet sein.

Alle Strom- und Gasleitungen von heißen Oberflächen fernhalten.

3	SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN
4	TECHNISCHE DATEN
6	TEILELISTE
7	WARTUNGS- UND SICHERHEITSHINWEISE ZUM GRILL
8	INSTALLATIONSANFORDERUNGEN
9	INSTALLATION DES EINSCHUBS
10	GÄNGIGE GAS-ANSCHLUSSTYPEN IN DER EU
11	GÄNGIGE GAS-ANSCHLUSSTYPEN IN DER EU: DIAGRAMME
12	SICHERE VERWENDUNG UND WARTUNG VON PROPANGASFLASCHEN
13	BEDIENELEMENTE DES GRILLS
14	BEFEUERUNGSANWEISUNGEN (ZÜNDUNG)
15	AURORA DIGITALTHERMOMETER
16	ZUBEHÖR
17	FIRE MAGIC® ABTROPFSCHALE
18	PFLEGE UND REINIGUNG
19	PROBLEMBEHANDLUNG
20	GARANTIE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einsatz unter freiem Himmel vorgesehen.

Nach Verwendung Gaszufuhr an der Gasleitung oder am Gasbehälter zudrehen.

Gerät nicht verwenden, wenn es Undichtigkeiten aufweist, beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Gerät in einem Abstand von mindestens 0,5 m von brennbaren Baustoffen aufstellen.

Gasflaschen nur unter freiem Himmel in ausreichendem Abstand von Entzündungsquellen wie offenem Feuer, stromführenden Drähten oder elektrischem Funkenschlag sowie in ausreichendem Abstand von anderen Personen wechseln.

Keinerlei Änderungen am Gerät vornehmen oder es für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwenden.

Jegliche Änderung am Gerät, Missbrauch oder Nichtbeachtung der Anleitung bergen unter Umständen Gefahr und führen zum Verlust des Garantieanspruchs. Ihre gesetzlichen Rechte werden hiervon nicht berührt.

Beim Umgang mit heißen Geräteteilen Schutzhandschuhe tragen.

Dieses Gerät muss zur Verwendung waagrecht auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden.

Gerät bei Verwendung **KEINESFALLS** verschieben.

Grillhaube vor dem Anzünden öffnen.

Angezündeten Gasgrill stets beaufsichtigen.

Teile des Gasgrills können sehr heiß werden. Beim Grillen sowie beim Einstellen des Gasgrills stets Grillhandschuhe tragen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder, ältere Menschen oder Haustiere anwesend sind.

Spezielles Grillzubehör wie Grillbestecke mit hitzefesten Griffen verwenden.

Beim Öffnen der Haube mit Umsicht vorgehen, da heißer Dampf austreten kann.

In der Nähe des Gasgrills keine Sprühdosen verwenden.

Gaszufuhr am Haupthahn oder an der Gasflasche nach Verwendung abdrehen.

Gasgrill vor dem Aufsetzen der Abdeckung vollständig auskühlen lassen.

Gasgrill vor dem Verschieben vollständig auskühlen lassen.

Bei Entfernen und Austauschen der Gasflasche, mindestens aber einmal jährlich, Dichtigkeitsprüfung durchführen.

Nach Verwendung alle Gasregler einschließlich des Sicherheitshahns des Gasbehälters (sofern vorhanden) zudrehen bzw. ausschalten.

Leere Gasbehälter entfernen und abseits möglicher Entzündungsquellen lagern.

ANFORDERUNGEN AN DEN GASSCHLAUCH

Der mit dem Gasgrill verwendete Gasschlauch muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Er muss für die Verwendung in dem Land zugelassen sein, in dem der Gasgrill eingesetzt werden soll.
- Er muss für Flüssigpropangas geeignet sein.
- Er darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Er muss gewechselt werden, wann immer dies aufgrund lokaler oder nationaler Bestimmungen vorgeschrieben ist.

Gaszufuhrschlauch bei Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß sofort ersetzen.

Gaszufuhrschlauch niemals verdrehen.

Gaszufuhrschlauch von scharfkantigen oder heißen Flächen fernhalten.

Dichtigkeitsprüfung stets mit Seifenwasserlösung durchführen. Dichtigkeitsprüfung keinesfalls mit offener Flamme durchführen.

Bei Entfernen und Austauschen der Gasflasche, mindestens aber einmal jährlich, Dichtigkeitsprüfung durchführen. Bei jedem Anschließen der Gasflasche Schlauchanschlüsse auf festen Sitz prüfen und Dichtigkeitsprüfung durchführen.

Während des Grillens muss die Haube geöffnet sein.

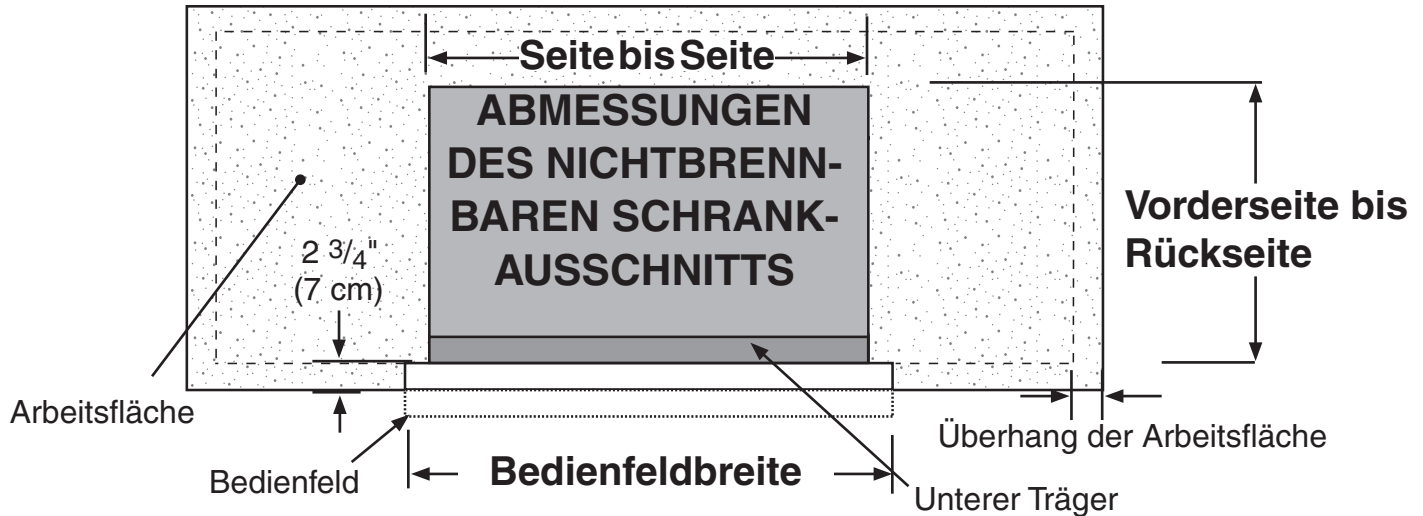
TECHNISCHE DATEN

Technische Daten der Fire-Magic®-Modelle

Tabelle 1	A430i	A530i	A540i	A660i	A790i
Arbeitsfläche bis Geräteunterseite (Ausschnitt)*	30,5 cm	30,5 cm	30,5 cm	30,5 cm	30,5 cm
Seitliche Ausdehnung (nichtbrennbarer Ausschnitt)*	64,8 cm	64,8 cm	81,3 cm	81,3 cm	95,9 cm
Vorderseite bis Rückseite (nichtbrennbarer Ausschnitt)*	49,5 cm	59,7 cm	49,5 cm	59,7 cm	59,7 cm
Bedienfeldbreite	67,9 cm	67,9 cm	83,2 cm	83,2 cm	97,8 cm
Aurora Isoliereinsatz, Modell-Nr.	23130-50	23125-50	23150-50	3176-50	3186-50

***Hinweis:** Bei Verwendung eines Isoliereinsatzes beachten Sie die Angaben zum Arbeitsflächenausschnitt.

DRAUFSICHT



Wichtig: Zwecks Abfuhr von Gasdämpfen für ausreichende Belüftung sorgen. Mindestens vier Belüftungsöffnungen (zwei auf Bodenhöhe und zwei weitere ca. 40 cm über dem Boden) vorsehen. Zusätzlich zu diesen vier Öffnungen sind zwei weitere Öffnungen in der Gehäuserückwand ca. 15 cm unterhalb der Oberkante erforderlich. Jede Öffnung muss mindestens 65 cm² groß sein.

ROBERT H. PETERSON CO.

14724 East Proctor Avenue
City of Industry, CA 91746, U.S.A.
(626) 369-5085

Zufuhrdruck für Flüssigpropangas (mbar)	In folgenden Ländern
I _p (37)	GR, IE, NL, PL, SK, SI, ES, CH, GB, PT, LT, IT, FR, BE, CZ
I _p (50)	AT, DE, CZ, NL, SK

Zufuhrdruck für Erdgas (mbar)	In folgenden Ländern
Kategorie I _{2H} (G20) 20 mbar	AT, CH, CZ, DK, EE, FI, GR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, GB
Kategorie I _{2E} (G20) 20 mbar	DE, LU, PL, RO
Kategorie I _{2E+} (G20/G25) bei 20/25 mbar	BE, FR
Kategorie I _{2L} (G25) 25 mbar	NL

TECHNISCHE DATEN (Fortsetzung)

Dieses Gerät ausschließlich mit geeigneten Gasen und korrekten Gasdrücken verwenden. Bei Nichtbeachtung können Gefahrensituationen auftreten.

A430i	Flüssigpropangas-Kategorie		Erdgaskategorie			
	I _{P(37)}	I ₍₅₀₎	(G20) I _{2H} (20)	(G20) I _{2E} (20)	(G20/25) I _{2E+} (20/25)	(G25) I _{2L} (25)
Zufuhrdruck						
Gesamtwärmezufuhr Hauptbrenner	11,6 kW - 828 g/h	13,4 kW - 957 g/h	13,4 kW - 1.263 l/h	13,4 kW - 1.263 l/h	13,4 kW - 1.263 l/h	14,7 kW - 1.321 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.2* / #56	1.2* / #56	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49
Wärmezufuhr Infratorbrenner	4,5 kW - 321 g/h	4,8 kW - 343 g/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5/5,8 kW - 516/522 l/h	5,8 kW - 522 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.05 / #58	1.00 / #61	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51

A530i	Flüssigpropangas-Kategorie		Erdgaskategorie			
	I _{P(37)}	I ₍₅₀₎	(G20) I _{2H} (20)	(G20) I _{2E} (20)	(G20/25) I _{2E+} (20/25)	(G25) I _{2L} (25)
Zufuhrdruck						
Gesamtwärmezufuhr Hauptbrenner	11,6 kW - 828 g/h	13,4 kW - 957 g/h	13,4 kW - 1.263 l/h	13,4 kW - 1.263 l/h	13,4/14,7 kW - 1.263/1.321 l/h	14,7 kW - 1.321 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.2* / #56	1.2* / #56	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49
Wärmezufuhr Infratorbrenner	4,5 kW - 321 g/h	4,8 kW - 343 g/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5/5,8 kW - 516/522 l/h	5,8 kW - 522 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.05 / #58	1.00 / #61	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51

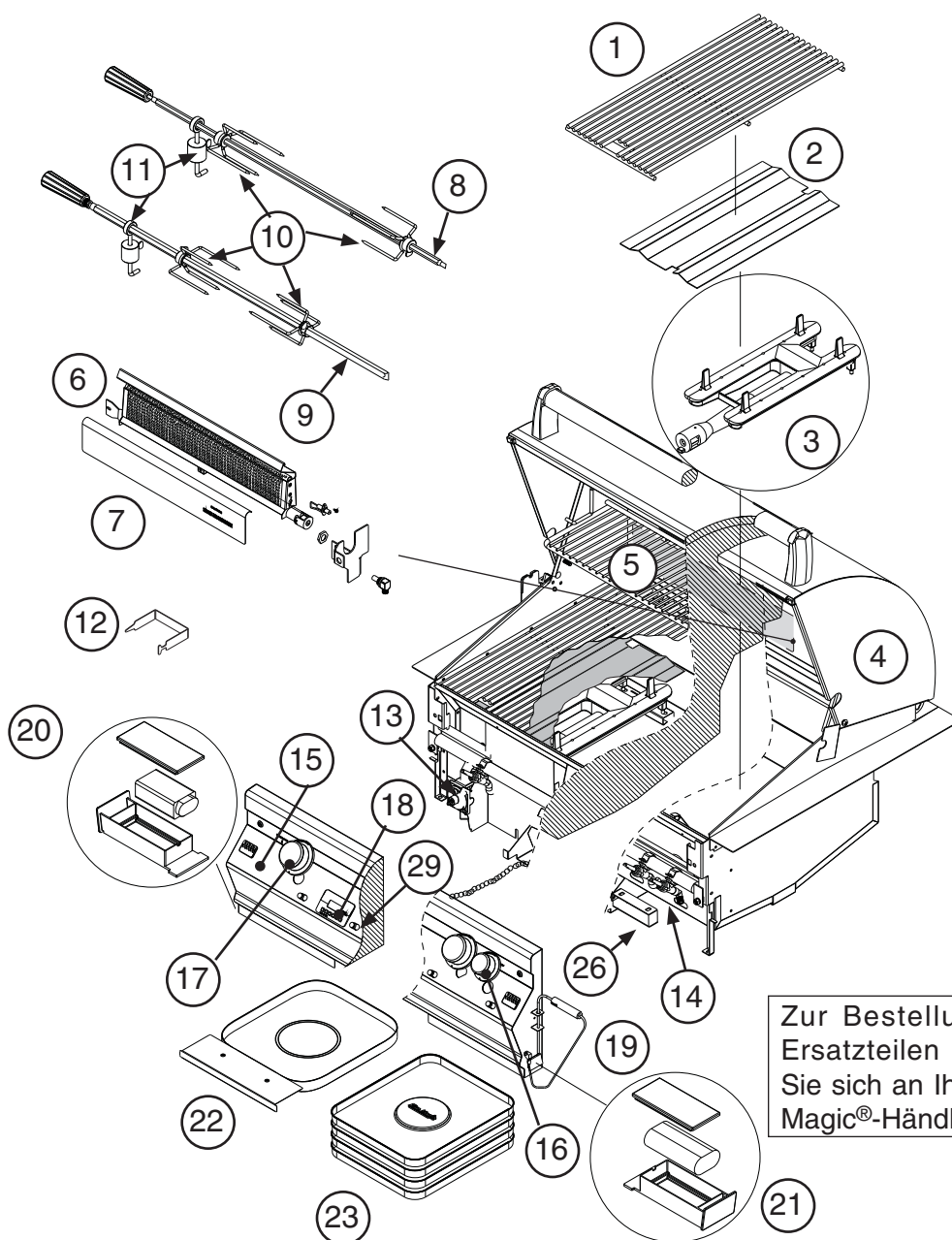
A540i	Flüssigpropangas-Kategorie		Erdgaskategorie			
	I _{P(37)}	I ₍₅₀₎	(G20) I _{2H} (20)	(G20) I _{2E} (20)	(G20/25) I _{2E+} (20/25)	(G25) I _{2L} (25)
Zufuhrdruck						
Gesamtwärmezufuhr Hauptbrenner	17,7 kW - 1.264 g/h	20,5 kW - 1.464 g/h	20,3 kW - 1.800 l/h	20,3 kW - 1.800 l/h	20,3/21,2 kW - 1800/1.870 l/h	21,2 kW - 1.870 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.2* / #56	1.2* / #56	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49
Wärmezufuhr Infratorbrenner	4,5 kW - 321 g/h	4,8 kW - 343 g/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5/5,8 kW - 516/522 l/h	5,8 kW - 522 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.05 / #58	1.00 / #61	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51

A660i	Flüssigpropangas-Kategorie		Erdgaskategorie			
	I _{P(37)}	I ₍₅₀₎	(G20) I _{2H} (20)	(G20) I _{2E} (20)	(G20/25) I _{2E+} (20/25)	(G25) I _{2L} (25)
Zufuhrdruck						
Gesamtwärmezufuhr Hauptbrenner	17,7 kW - 1.264 g/h	20,5 kW - 1.464 g/h	20,3 kW - 1.800 l/h	20,3 kW - 1.800 l/h	20,3/21,2 kW - 1800/1.870 l/h	21,2 kW - 1.870 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.2* / #56	1.2* / #56	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49
Wärmezufuhr Infratorbrenner	4,5 kW - 321 g/h	4,8 kW - 343 g/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5/5,8 kW - 516/522 l/h	5,8 kW - 522 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.05 / #58	1.00 / #61	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51

A790i	Flüssigpropangas-Kategorie		Erdgaskategorie			
	I _{P(37)}	I ₍₅₀₎	(G20) I _{2H} (20)	(G20) I _{2E} (20)	(G20/25) I _{2E+} (20/25)	(G25) I _{2L} (25)
Zufuhrdruck						
Gesamtwärmezufuhr Hauptbrenner	17,7 kW - 1.264 g/h	20,5 kW - 1.464 g/h	20,3 kW - 1.800 l/h	20,3 kW - 1.800 l/h	20,3/21,2 kW - 1800/1.870 l/h	21,2 kW - 1.870 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.2* / #56	1.2* / #56	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49	1.85 / #49
Wärmezufuhr Infratorbrenner	4,5 kW - 321 g/h	4,8 kW - 343 g/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5 kW - 516 l/h	5,5/5,8 kW - 516/522 l/h	5,8 kW - 522 l/h
Injektor (Nenngröße in mm/Gauge)	1.05 / #58	1.00 / #61	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51	1.70 / #51

TEILELISTE

Nr.	Bauteil	Anz.	Nr.	Bauteil	Anz.	Nr.	Bauteil	Anz.
1.	Bratrost aus Edelstahl	2-3	17.	Großer Brennerregler	2-3	25.	Zündvorrichtung†	2-4
2.	Aromarost	2-3	18.	Digitalthermometer			Baugruppe mit	
3.	Hauptbrenner	2-3	19.	Fleischtemperaturfühler		oder	Zündvorrichtung und	
4.	Deckel		20.	Halter für Zündbatterie			Auffangschale ‡	
5.	Warmhalterost			(9 Volt)		26.	Zündmodul	
6.	Infrarotbrenner*		21.	Halter für		27.	Gasöffnungen†	2-4
7.	Abdeckung des			Thermometerbatterie (AA)		28.	Fire Magic®-Kochbuch‡	
8.	Drehspiess mit Griff*		22.	Abtropfschale		29.	Zündtaste	
9.	Schwerlast-Drehspiess		23.	Einsatz für die	4			
	mit Griff*†		24.	Leitungssatz‡		*	Falls vorhanden	
10.	Fleischhalter*	2				†	Nicht verfügbar bei den	
11.	Gegengewicht*						Modellen A430i und A530i	
12.	Grillrostheber					‡	Nicht abgebildet	
13.	Gasdruckregler							
14.	Verteiler							
15.	Bedienfeld							
16.	Kleiner Regler*							



WARTUNGS- UND SICHERHEITSHINWEISE ZUM GRILL

1. Grill und Umgebungsbereich von brennbaren Substanzen wie Benzin, Staub, Holz usw. FREIHALTEN.
2. Zur Gewährleistung der Luftzufuhr den Belüftungsschlitz unterhalb des Bedienfeldes stets freihalten.
3. Bei Verwendung von Propangas Folgendes beachten:
 - a. **Belüftungsöffnungen im Gehäuse von Verunreinigungen freihalten.**
 - b. **Gasflasche, Regulationseinrichtung und Gummischlauch nicht an Orten aufbewahren, an denen Temperaturen über 50°C erreicht werden.**
4. Über den gesamten Brennerbereich brennen gleichmäßig beständige, meist blaue Flammen. Bei ungewöhnlicher Brennerflamme Öffnung und Brenner/Venturirohre auf Insekten und Einnistungen prüfen und reinigen. Wenn das Rohr verstopft ist, besteht Brandgefahr im unteren Bereich des Grills. Bei normal brennender Flamme sind sicherer Betrieb und optimale Leistung gewährleistet.
5. Gashahn in der Gasleitung oder Absperrhahn der Gasflasche bei Nichtverwendung des Gasgrills stets geschlossen halten.
6. Löcher im Abtropfmechanismus freihalten. Bei übermäßiger Fettansammlung besteht Fettbrandgefahr.
7. Vor Verwendung des Brenners Abdeckung des Infrarotbrenners entfernen.
8. Bei Fettbrand wie folgt vorgehen:
 - Alle Regler abschalten, sofern gefahrlos möglich.
 - Gaszufuhr durch Zudrehen des Gaszufuhrhahns an der Gasflasche oder an der Gasleitung unterbrechen.
 - Dafür Sorge tragen, dass sich alle Anwesenden in sicherer Entfernung vom Gasgrill befinden, und warten, bis das Feuer ausgebrannt ist.
 - Haube nicht schließen.
 - ZUR BRANDLÖSCHUNG KEINESFALLS WASSER VERWENDEN. ALS FEUERLÖSCHER AUSSCHLIESSLICH PULVERLÖSCHER VERWENDEN.

WARNUNG: KEINESFALLS die gesamte Koch- oder Grilloberfläche mit Grillwannen oder Pfannen abdecken. Andernfalls besteht Überhitzungsgefahr. Kann die Abwärme unterhalb der Grillfläche nicht abziehen, so ist die Funktion der Brenner beeinträchtigt.

VORSICHT: KEINESFALLS Wasser auf eine heiße Gasanlage gießen.

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

Dieser Grill ist ausschließlich für den **Einsatz unter freiem Himmel vorgesehen**. Grill **NICHT** unterhalb ungeschützter brennbarer Flächen einsetzen. Grill **NICHT** im Innern eines Gebäudes, einer Garage oder eines geschlossenen oder ungeschützten überdachten Bereichs einsetzen (siehe Abschnitt „ABLUFT“ weiter unten). Grill **NICHT** in einem Wohnmobil oder auf einem Boot verwenden.

Wichtig: Der Grill muss so aufgestellt werden, dass links, rechts und hinter dem Grill ein Mindestabstand von 0,5 Meter zu ungeschützten brennbaren Baustoffen besteht. Bei Installation des Grills in unmittelbarer Umgebung brennbarer Baustoffe geeigneten Isoliereinsatz von R. H. Peterson verwenden.

Das Bedienfeld (siehe TEILELISTE) **MUSS** für Wartungsarbeiten demontierbar bleiben.

GEEIGNETE VERBRENNUNGSABLUFT- UND KÜHLLUFTZUFUHR SICHERSTELLEN

Eine ausreichende Luftzufuhr (Abb. 8-1) **MUSS** in geeigneter Weise sichergestellt sein, damit der Grill bestimmungsgemäß funktioniert. Eine unterbrochene Luftzufuhr führt zu Überhitzung und unzureichender Verbrennung. Den 2,5 cm langen Lüftungsschlitz, der sich auf der Vorderseite an der Bedienfeldunterkante befindet, nicht verdecken. Ferner darauf achten, dass die Grillrostoberfläche zu maximal 75 Prozent mit Pfannen oder Grillschalen bedeckt ist.

Hinweis: Der Lüftungsschlitz auf der Vorderseite ermöglicht auch den Zugang zur Abtropfschale.

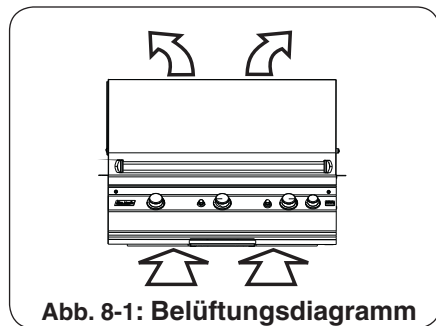


Abb. 8-1: Belüftungsdiagramm

ABLUFT

Wenn der Grill unter einem Terrassendach installiert wird, muss der Grillrostbereich vollständig durch eine Abzugshaube mit Kamin abgedeckt sein. Ein Abluftventilator mit einer Kapazität von mindestens 472 l/s ist unter Umständen erforderlich, um Rauch und andere beim Grillen entstehende Dünste wirkungsvoll aus dem Bereich unter der Haube zu entfernen. Grill keinesfalls verwenden wenn sich darüber ungeschützte brennbare Materialien befinden.

FALSCH

Hintere Belüftungsschlitze im Deckel



HINTEREBELÜFTUNGSSCHLITZE IM DECKEL VOR WINDEINFALL SCHÜTZEN

Abb. 8-1

RICHTIG



GRILL SO AUFSTELLEN, DASS DIE VORDERSEITE DES GRILLS IN DIE VORHERRSCHENDE WINDRICHTUNG WEIST

Abb. 8-2

GERÄT KEINESFALLS IN EINEM VOLLSTÄNDIG ABGESCHLOSSENEN BEREICH AUFSTELLEN.

ANFORDERUNGEN AN GASROHRLEITUNGEN

Bei Erdgas oder einer Haushaltspropangasanlage ist ein starres schwarzes Stahlrohr bzw. ein den örtlichen Bestimmungen entsprechendes Rohr mit einem Durchmesser von $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) oder $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) erforderlich, um das Gas zum Gerät zu leiten. Wenden Sie sich an Ihren lokalen Gaslieferanten. Das Rohr an den erforderlichen CE-konformen Edelstahlsteckverbinder (vorhanden) anschließen. Ein NPT-Adapter für ein $\frac{1}{2}$ "-Rohr (1,3 cm) ist im Lieferumfang enthalten. **KEINEN Gummischlauch innerhalb des Grillgehäuses verwenden.** Gasbeständiges Dichtmittel auf alle Außengewinderohranschlüsse mit Ausnahme der Bördelfittings aufbringen. Sicherstellen, dass alle Verbindungen fest verschraubt sind.

Hinweis: Wenn ein $\frac{1}{2}$ "-Rohr (1,3 cm) mit **Erdgas** verwendet wird, sollte dieses nicht länger als 6 m sein.

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen ist ein externer Hahn (mit abnehmbarem Schlüssel) in der Gasleitung erforderlich, wenn der Grill nicht verwendet wird. Dadurch wird auch die Wartung erleichtert.

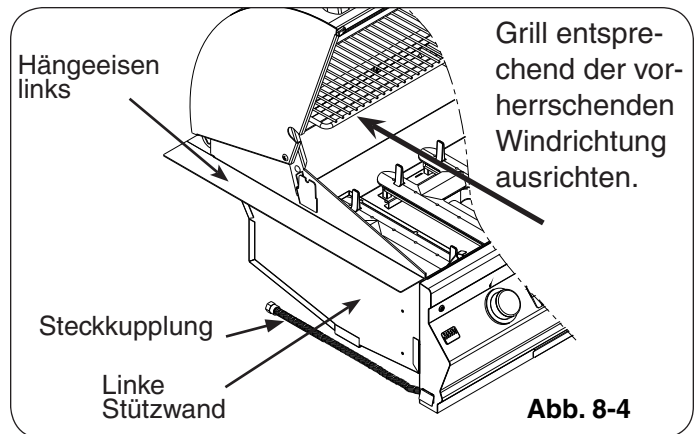


Abb. 8-4

VORSICHT: Wenn der Wind in oder über die hinteren Belüftungsschlitze im Deckel bläst (Abb. 8-2), kann die Leistung beeinträchtigt und/oder eine gefährliche Überhitzung verursacht werden. So ausrichten, dass die Vorderseite des Grills in die vorherrschende Windrichtung weist (Abb. 8-3).

VORSICHT: Zur Vermeidung gefährlicher Überhitzung einen Mindestabstand von 0,5 m zwischen der Geräterückseite und der nächstgelegenen Wand einhalten.

VORBEREITUNG DER ARBEITSFLÄCHE

In Tabelle 1 finden Sie die Ausschnittsabmessungen für nicht brennbare Gehäuse. Einen Isoliereinsatz von R. H. Peterson muss verwendet werden, wenn die Arbeitsfläche oder die Trägerkonstruktion brennbar ist. Vor Beginn der Installationsarbeiten die mit dem Einsatz gelieferte Anleitung lesen. Sie finden dort die Abmessungen und weitere Informationen zur Installation.

Dieser integrierte Grill muss an den Edelstahlhängeeisen eingehängt werden, die sich über den oberen Teil des Grills erstrecken. Die Hängeeisen liegen links, hinten und rechts auf der Arbeitsfläche sowie auf den Stellschrauben der beiden frontseitigen Träger links und rechts unter dem Bedienfeld auf (siehe Abb. 9-3).

Das Bedienfeld wurde so konstruiert, dass es bündig an der Vorderseite des Schrankes aufliegt (siehe Abb. 9-2). Wenn sich die Arbeitsfläche über die Schrankoberfläche hinaus erstreckt und so ein Überhang der Arbeitsfläche entsteht (siehe Abb. 9-1), muss diese bündig zur Schrankoberfläche entlang der Breite des Bedienfelds zugeschnitten werden, da sonst eine Lücke entsteht und die vorderen Teile der linken und rechten Brandwände freigelegt werden.

Hinweis: Es ist nicht erforderlich, das Bedienfeld oder die auf diesem Gerät installierten Regler zu entfernen.

ANSCHLUSS DER GASZUFUHR

VORSICHT: Nur CE-konforme Steckverbinder aus Edelstahl innerhalb des Gehäuses verwenden.

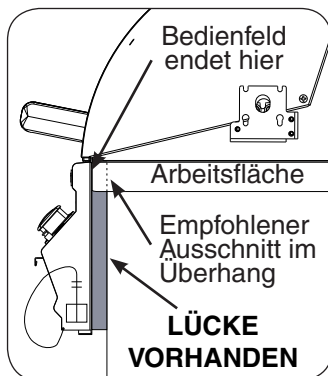


Abb. 9-1

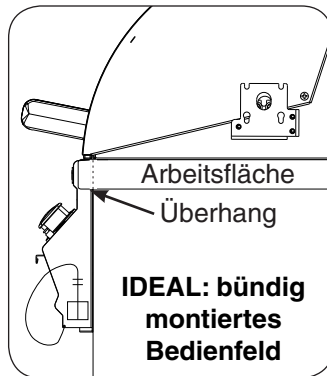


Abb. 9-2

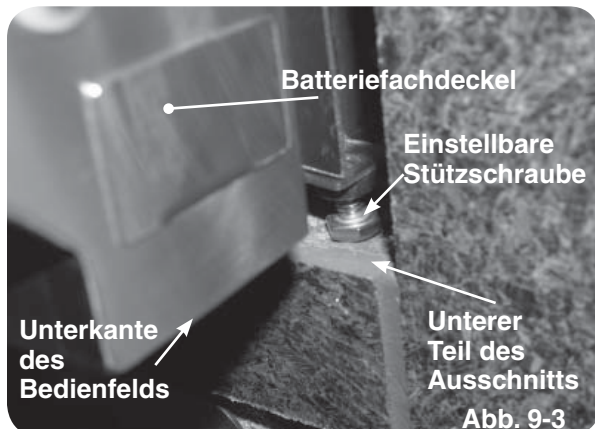


Abb. 9-3

WARNUNG

Steckkupplungen aus Gummi oder Kunststoff werden rissig oder undicht. Bei Verwendung im Gehäuseinnern besteht Explosions- und Verletzungsgefahr.

- Bei abgesperrter Gaszufuhr (•) den Klemmring über den Gaszufuhrschlauch schieben. (Klemme und Schlauch gehören nicht zum Lieferumfang.)
- Den Gaszufuhrschlauch vollständig auf den EU-Anschluss (Typ F entsprechend der Angaben im Abschnitt GÄNGIGE GAS-ANSCHLUSSTYPEN IN DER EU: DIAGRAMME) drücken.
- Den Klemmring wieder über den Gaszufuhrschlauch schieben, bis er auf dem EU-Anschluss sitzt, an den der Schlauch angeschlossen wurde. Klemmring dann mit einem Schraubendreher festziehen, sodass der Schlauch fest mit dem EU-Anschluss verbunden ist.
- Den EU-Anschluss an dem Adapter befestigen, der bereits auf dem aus dem Grill kommenden Steckverbinder installiert ist.
- Alle Brennerregler in die Ausschaltposition (•) stellen. Gaszufuhr aufdrehen. Vor dem Entzünden des Grills alle Gasanschlüsse sorgfältig auf Undichtigkeiten prüfen. Dazu einen Pinsel und eine Lösung aus je einem Teil Seife und Wasser verwenden. **UNTER KEINEN UMSTÄNDEN STREICHHÖLZER ODER OFFENES FEUER ZUR DICHTIGKEITSPRÜFUNG VERWENDEN.**
- Grill einsetzen. Darauf achten, dass die Gasanschlussleitung dabei nicht gequetscht, geknickt oder beschädigt wird.
- Stützschrauben nach links drehen, um die entsprechende Seite des Geräts anzuheben, oder nach rechts, um sie abzusenken. Hierzu ggf. einen 11-mm-Gabelschlüssel verwenden

Wichtig: Stützschrauben nicht so weit herausdrehen, dass die Hängeeisen über die Arbeitsplatte hinaus angehoben werden.

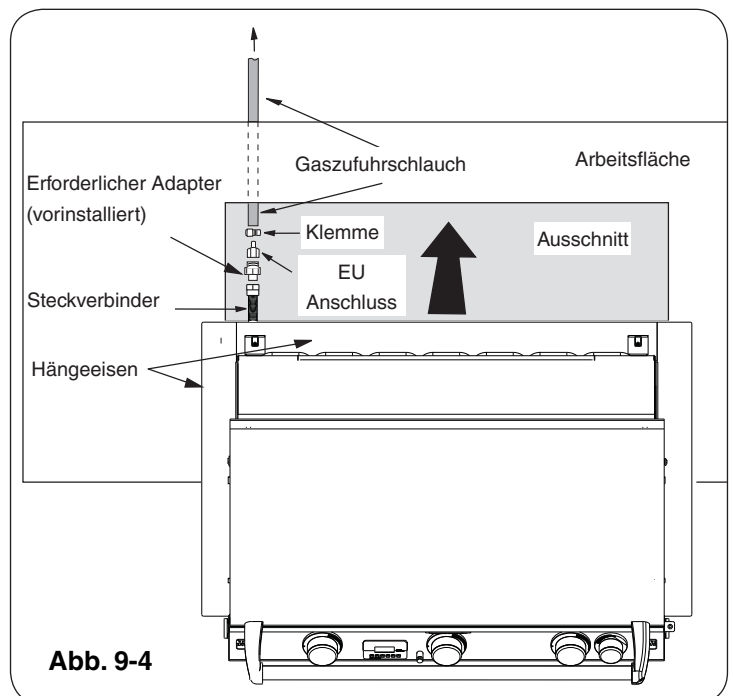


Abb. 9-4

Flüssigpropangas-Anschlusstypen, die in verschiedenen Ländern verwendet werden

Länder	Kategorien				Weitere Kategorien		
	Ohne Gewinde	Mit Gewinde		Steckkupplung	Gewinde		Steckverbinder
		ISO 7-1: 1994	ISO 228-1: 1994		ISO 7-1: 1994	ISO 228-1: 1994	
AT	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein
BE	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja ²⁾	Nein	Nein
CH	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
DE	Ja	Ja ²⁾	Nein	Nein	Ja ²⁾	Nein	Nein
DK	Ja	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein
ES	Nein	Ja ^{1) 2)}	Ja	Ja	Ja ^{1) 2)}	Ja	Ja
FI	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein
FR	Nein	Nein	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja
GB	Ja	Ja ^{1) 2)}	Nein	Nein	Ja ^{1) 2)}	Nein	Nein
GR							
IE	Ja	Ja ^{1) 2)}	Nein	Nein	Ja ^{1) 2)}	Nein	Nein
IS							
IT	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja ²⁾	Nein	Ja
LU							
NL	Nein	Ja ²⁾	Nein	Ja	Ja ²⁾	Nein	Nein
NO	Ja	Ja		Nein			Nein
PT	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein
SE	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein

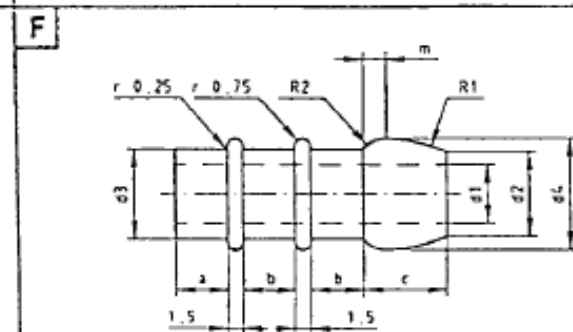
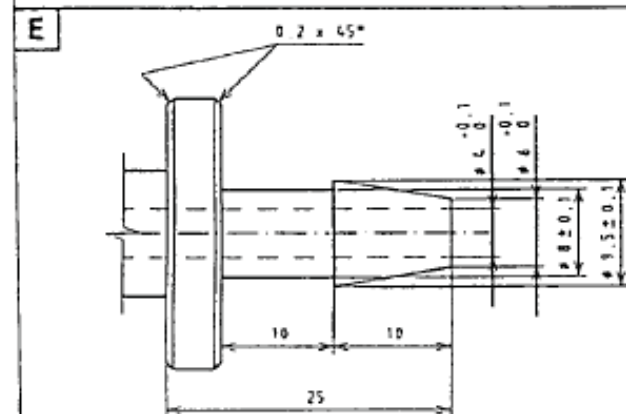
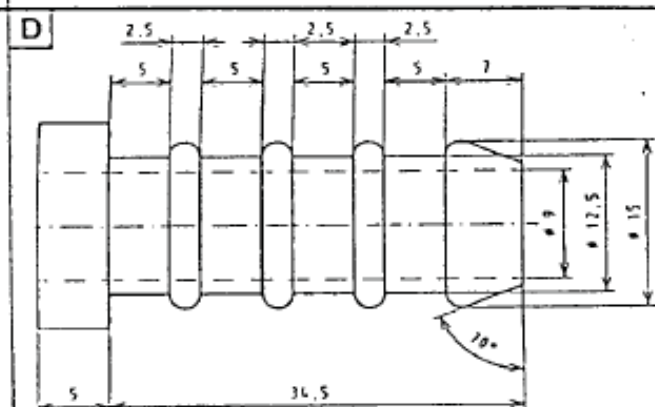
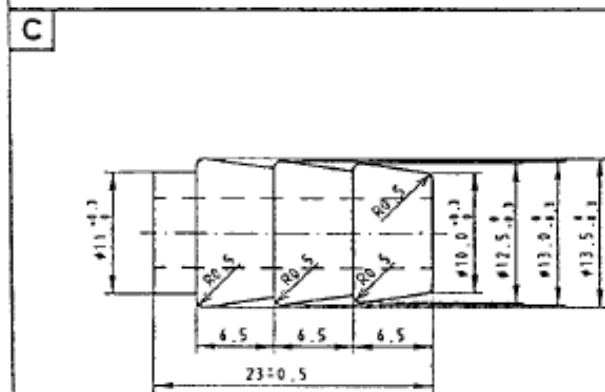
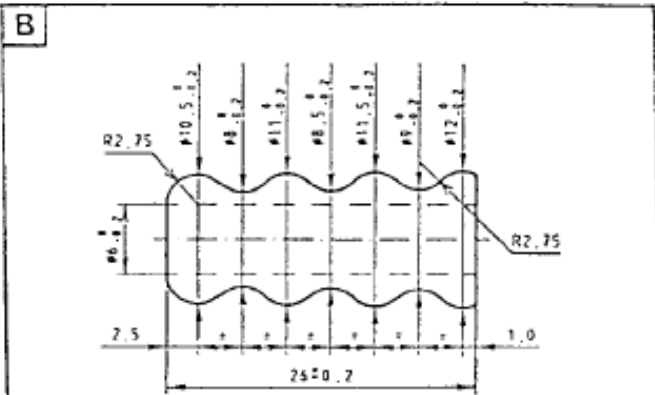
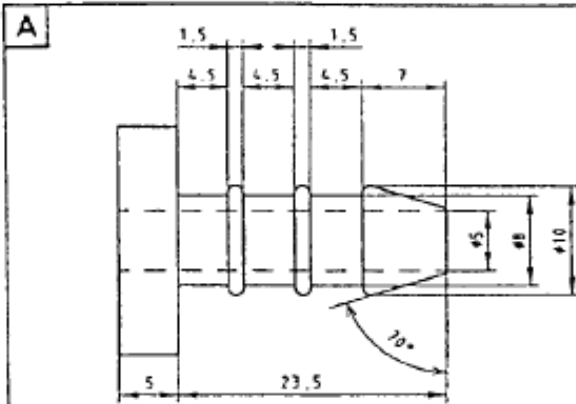
1) Kegel: Kegelgewinde

2) Kegel: zylindrische Gewinde

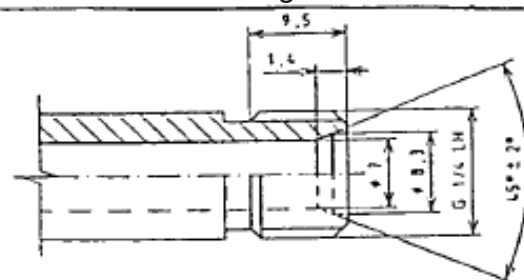
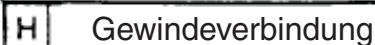
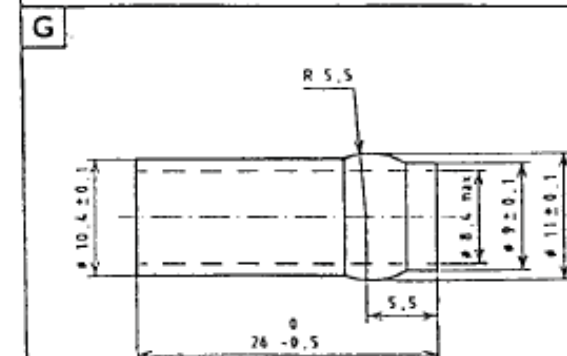
Die Anschlussmethode muss den Installationsvorschriften (sofern vorhanden) in dem Land entsprechen, in dem das Gerät installiert wird.

GÄNGIGE GAS-ANSCHLUSSTYPEN IN DER EU: DIAGRAMME

Die wesentlichen in der EU verwendeten Arten von Flüssigpropangas-Anschlüssen sind nachfolgend in Abb. 11-1 A bis H abgebildet. (Alle Abmessungen in der Abbildung in Millimetern.)



	a	b	c	d1	d2	d3	d4	L	m	R1	R2
Q 6	4.5	4.5	7	5	8	8	10	23.5	2	10	2.5
Q 8	4.6	4.5	7	5	6.35	7.9	10.3	23.8	2	10	2.5
Q 13	18	7	11	9	11	12	14	44	3	22	5



WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

**LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE WARNHINWEISE,
DIE SIE ZUSAMMEN MIT DER PROPANGASFLASCHE ERHALTEN HABEN.**

Wenn Sie dieses Gerät zusammen mit einer Propangasflasche verwenden,
MÜSSEN die folgenden Anweisungen und Warnungen beachtet werden.

BEI NICHTBEACHTUNG BESTEHT BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR.

ANFORDERUNGEN UND SPEZIFIKATIONEN AN FLASCHE UND ANSCHLUSS

- a. Halten Sie Propangasflaschen und Anschlussventile im guten Zustand. Bei sichtbaren Schäden Flasche oder Anschluss austauschen.
- b. Die Flasche muss eine Manschette zum Schutz des Anschlusses aufweisen, und das Leitungssystem der Flasche muss so angeordnet werden, dass Dämpfe abziehen können.
- c. Wenn die Propangasflasche mit einem Blindstopfen ausgeliefert wird, setzen Sie diesen auf das Auslassstück am Flaschenanschluss, wenn die Flasche nicht gebraucht wird.

Der Einsatz einer Zange oder eines Schraubenschlüssels sollte nicht erforderlich sein. Es dürfen nur Flaschen verwendet werden, die als Propangasflaschen gekennzeichnet sind.

Wichtig: Vor Verwendung des Barbecue-Gasgrills und nach jedem Abnehmen und Anbringen der Flasche überprüfen Sie die Anschlüsse auf Lecks. Schalten Sie alle Brennerregler aus und öffnen Sie den Haupthahn der Flasche. Überprüfen Sie dann die Anschlüsse mit Seifenwasser. Schließen Sie alle Undichtigkeiten, bevor Sie den Gasgrill anzünden.

VORSICHT: Schliessen Sie den Haupthahn der Flasche nach jeder Nutzung, vor dem Transport von Gasgrill oder Propangasflasche an einen anderen Ort sowie dem trennen der Steckkupplung. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, muss dieser Hahn immer geschlossen und die Flasche getrennt sein.

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gas einschalten, vorsichtig die Schlauchbaugruppe. Ein verschlissener oder zerfranster Schlauch sollte umgehend ausgetauscht werden.

Wenn der Gasgrill in einem Innenraum aufbewahrt wird, muss die Flasche abgetrennt und entfernt werden. **Flaschen dürfen nur im Freien außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.** Unter keinen Umständen dürfen Gasflaschen in einem Gebäude, einer Garage oder in anderen geschlossenen Bereichen gelagert werden.

ZU IHRER SICHERHEIT

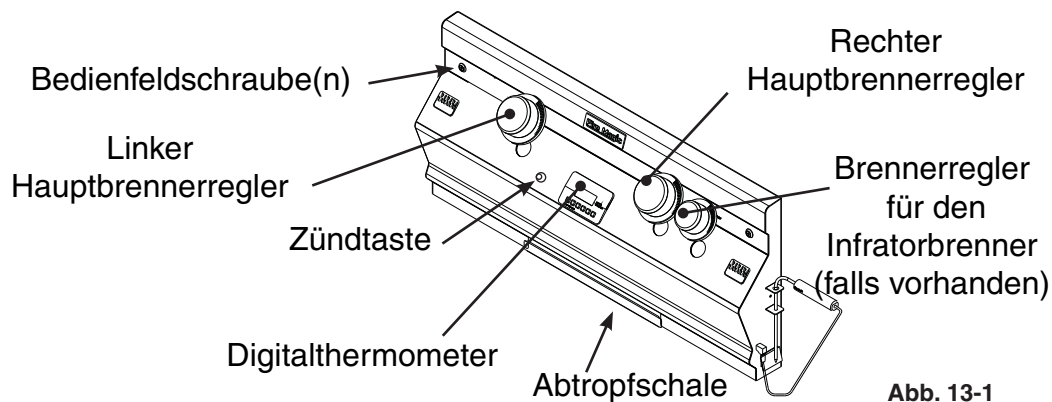
- a. Lagern Sie Ersatzpropangasflaschen **KEINESFALLS** unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- b. Befüllen Sie die Flasche **KEINESFALLS** zu mehr als 80 Prozent.
- c. **WENN DIE INFORMATIONEN UNTER „a“ UND „b“ NICHT EXAKT BEFOLGT WERDEN, BESTEHT BRANDGEFAHR SOWIE DIE GEFAHR SCHWERWIEGENDER VERLETZUNGEN.**

LAGERSCHRÄNKE FÜR PROPANGASFLASCHEN

ZU IHRER SICHERHEIT müssen Sie sicherstellen, dass die nachfolgend beschriebenen Öffnungen für Gasabzug, Ersatzluft und Querbelüftung von Lagerbereichen vorhanden sind, in denen Undichtigkeiten bei Gasanschlüssen, Gasgrill oder Propangasflasche auftreten können:

Eine Seite des Gasflaschengehäuses ist nach außen vollständig offen, **ODER** es sind vier (4) Belüftungsöffnungen vorhanden. Zwei Öffnungen befinden sich auf Höhe des Flaschenanschlusses (etwa 40,6 cm über dem Boden) und auf den gegenüberliegenden Wänden. Zwei weitere Öffnungen befinden sich einander gegenüberliegend am Boden der Lagerstätte. Die Öffnungen auf Bodenhöhe müssen auf dem Boden beginnen und dürfen nicht höher als 12,7 cm über dem Boden enden. Jede Öffnung muss einen Offenbereich von mindestens 64,5 cm² aufweisen. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, können Sie mehrere Löcher bohren, Fugen nicht abdichten oder einen Stein durch ein Siebgewebe ersetzen. Wenn der Boden des Lagerschranks erhöht und der Platz unterhalb des Schranks nach außen hin offen ist, dürfen die unteren Belüftungsöffnungen alternativ im Boden vorhanden sein.

Fragen Sie Ihren Gaslieferanten nach den Anforderungen an Belüftung und Regelung, wenn Sie das Gerät an eine Probangaszufuhr im Haus anschließen.

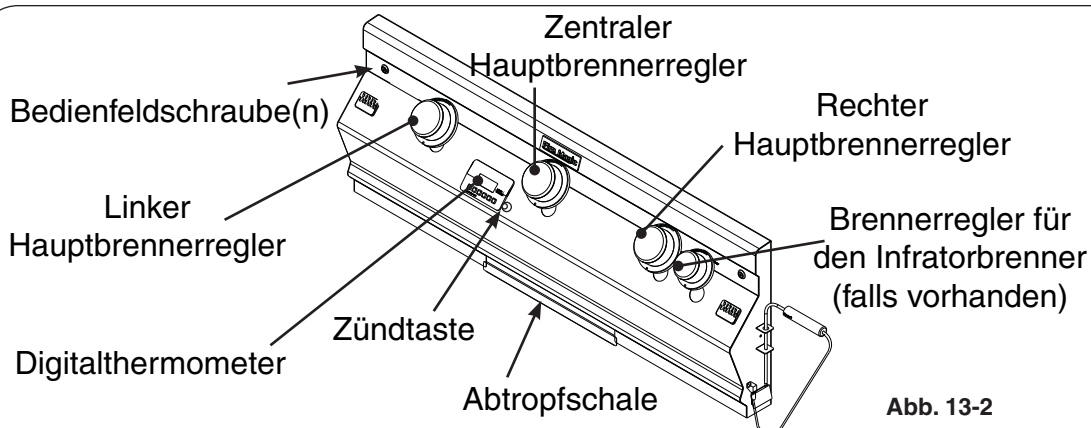


Bedienelemente A430i und A530i

So entfernen Sie das Bedienpult:

- Schließen Sie das Gasabsperrventil.
- Ziehen Sie die Regler ab. Lösen Sie die Schrauben und Unterlegscheiben des Bedienfelds und entfernen Sie sie.
- Heben Sie das Bedienfeld an, ziehen es nach außen ab und lassen Sie es an der Kette hängen.

Wichtig: Achten Sie beim Wiedereinbau darauf, dass sich die Regler in der ausgeschalteten Position (OFF) befinden, bevor Sie das Absperrventil öffnen.



Bedienelemente A540i, A660i und A790i

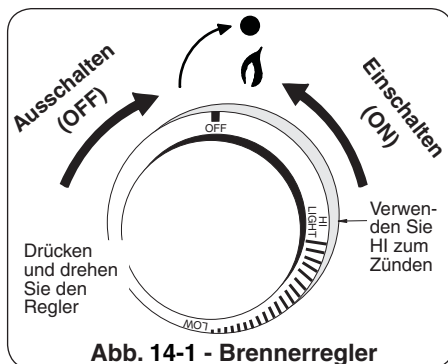
ZÜNDUNGSWEISUNGEN

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Grill anzünden, und befolgen Sie sie stets, wenn Sie ihn anzünden.

ELEKTRONISCHES ANZÜNDEN

Hinweis: Der elektronische Zünder erfordert den Einbau einer 9-Volt-Batterie mit ausreichender Ladestärke.

1. Öffnen Sie den oder die Deckel oder nehmen Sie die Abdeckung(en) von dem oder den anzuzündenden Brennern ab.
2. Stellen Sie alle Gasregler in die Position **OFF**.
3. Drehen Sie das Gas an der Quelle auf.



Hinweis: Drehen Sie NUR ein Brennerregler gleichzeitig auf. Dies gilt unabhängig davon, ob Sie den Grill manuell oder elektronisch zünden.

4. Drücken Sie die Zündtaste. Der Zünder erzeugt ein Klickgeräusch. Drücken Sie sofort den Regler und drehen Sie ihn in die Position **HI LIGHT**. Drücken Sie die Zündtaste so lange, bis der Brenner sich entzündet. Lassen Sie die Taste dann los.

VORSICHT: Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von fünf (5) *Sekunden* nach Drehen des Reglers entzündet, drücken Sie den Regler und drehen ihn in die Position **OFF**. **WARTEN SIE FÜNF (5) MINUTEN**, bevor Sie Schritt 4 wiederholen. Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, befolgen Sie die Anweisungen auf dem Umschlag dieses Handbuchs. Wenn sich die Brenner nach mehreren Versuchen nicht anzünden lassen, lesen Sie die Anweisungen zum manuellen Anzünden.

5. Wiederholen Sie Schritt 4 für jeden weiteren Brenner, der angezündet werden soll.

WENN SIE EINEN TRAGBAREN PROPANGASBEHÄLTER VERWENDEN

Propanbehälter sind mit einer Vorrichtung zur Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Diese kann dazu führen, dass der Gasdruck am Brenner zu niedrig ist und dadurch keine Flamme entsteht, wenn die Betriebs- und Entzündungsanweisungen nicht genau befolgt werden (siehe auch den Hinweis im Abschnitt Problembehandlung).

AUSTAUSCHEN DER BATTERIEN FÜR DEN ZÜNDER

Um die 9-V-Batterie für die Stromversorgung des Zünders auszutauschen, ziehen Sie den Batteriehalter heraus, der sich an der Außenseite des Bedienfelds befindet. Entfernen Sie den Deckel. Trennen Sie die Batterie vom Anschluss und tauschen Sie sie gegen eine neue Batterie aus. Setzen Sie den Deckel wieder auf und schließen Sie das Fach.

MANUELLE ENTZÜNDUNG

VORSICHT: Warten Sie nach einen fehlgeschlagenen Zündversuch immer fünf (5) Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann.

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3 (links).
2. Fügen Sie entweder ein brennendes Gasfeuerzeug mit langem Hals oder ein langes brennendes Zündholz durch die Öffnung im Grillrost zum Austritt des Zündrohrs (Abb. 14-2). Beim Infratorbrenner halten Sie die Flamme gegen das perforierte Material des Infratorbrenners.
3. Während Sie das Zündholz oder die Gasfeuerzeugflamme gegen die Oberseite des Zündrohrs oder neben den Brenner halten (nur Infratorbrenner), halten Sie den gewünschten Regler gedrückt und drehen ihn dabei entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position **HI LIGHT**. Entfernen Sie Feuerzeug oder Zündholz, sobald der Brenner gezündet hat, und lassen Sie den Regler los.
4. Wenn der Brenner nicht zündet, **lassen Sie den Brennerregler sofort los und drehen das Ventil in die Position OFF**. **WARTEN SIE FÜNF (5) MINUTEN**, bevor Sie die Schritte 2 bis 4 der Anleitung zur MANUELLEN ENTZÜNDUNG wiederholen.

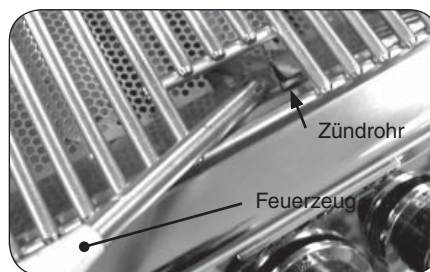


Abb. 14-2 - Manuelle Zündung

ABSCHALTEN DES GERÄTS

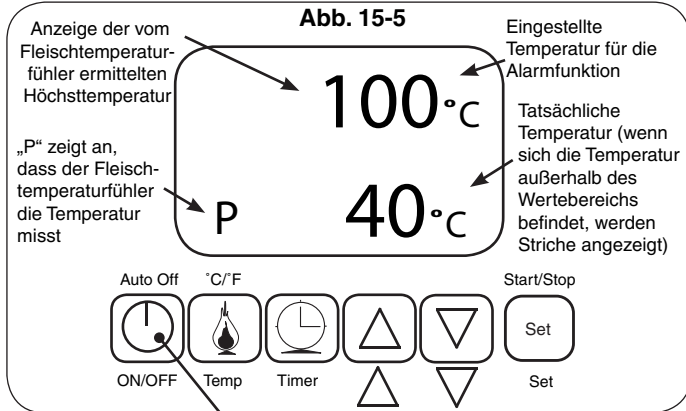
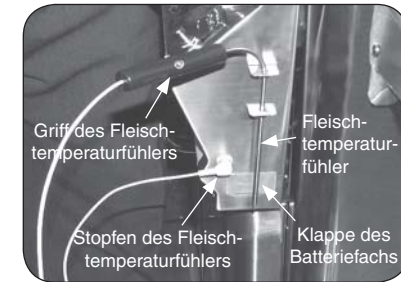
Um das Gerät abzuschalten, drücken Sie den jeweiligen Ventilregler gedrückt und drehen ihn dabei in die Position **OFF**.

Schließen Sie nach jeder Nutzung des Geräts das Ventil der Gasversorgung.

Zum Lieferumfang des Aurora Gasgrills für den Einsatz im Freien gehört ein Digitalthermometer mit integriertem Timer und Alarmfunktion. Das Thermometer befindet sich auf dem Bedienfeld zwischen den Tasten.

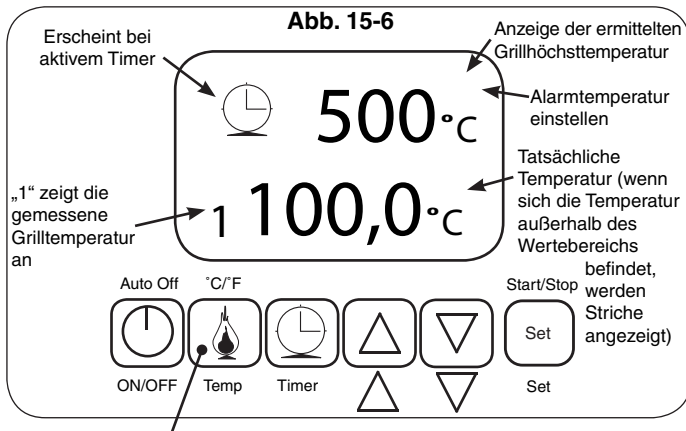
Setzen Sie den Fleischtemperaturfühler ein wie in Abb. 15-3 gezeigt. Batteriefach des Thermometers (Abb. 15-4).

Beim Thermometer handelt es sich um ein elektronisches Gerät, dessen Funktionsweise durch Hochspannungsüberschläge beeinflusst werden kann. Beim Zündsystem für den Grill handelt es sich um einen Hochspannungsüberschlag. Während der Zündung des Grills kann das Thermometer gestartet oder zurückgesetzt werden. Dies wirkt sich nicht auf die Leistung aus und schädigt das Thermometer auch nicht.

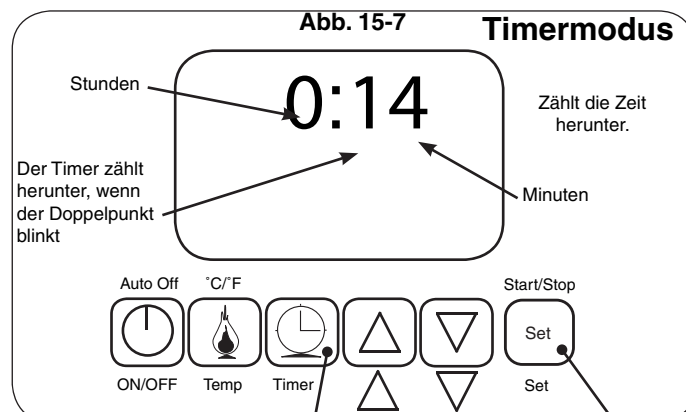


Taste länger drücken, um das Thermometer ein- oder auszuschalten.

Beliebige Taste 5 Sekunden lang drücken, um die Hintergrundbeleuchtung einzuschalten.

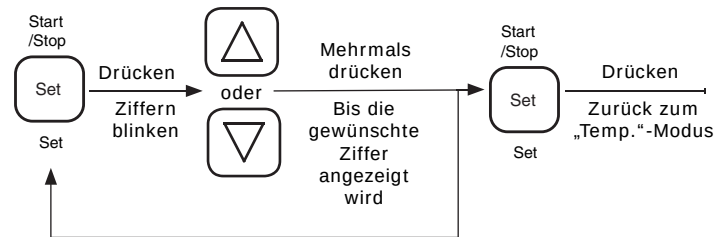


Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperaturanzeige zwischen Fleisch- und Grilltemperatur umzuschalten oder aus einem anderen Modus zur Temperaturanzeige zurückzukehren.

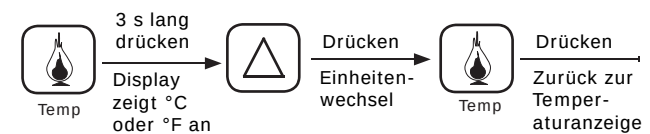


Einmal drücken, um den Timermodus zu aktivieren. Taste drücken, um den Zeiteinstellungsmodus zu aktivieren/zu beenden.

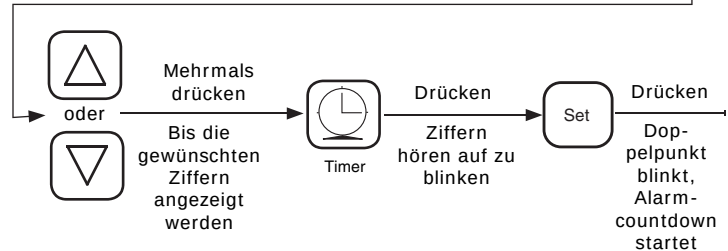
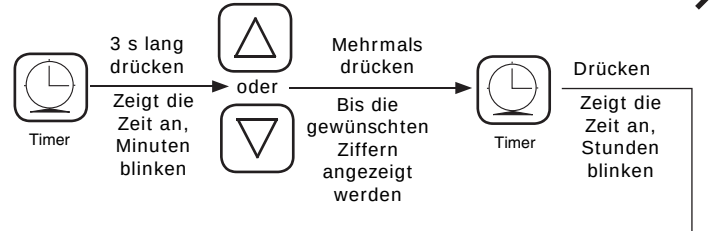
Temperaturalarm einstellen



Umschalten der Temperatureinheit (Celcius/Farenheit)



Timer einstellen und starten



Hinweis: Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm stummzuschalten. Der Alarm ertönt nicht, wenn der Timer ausgeschaltet ist. Drücken Sie „Temp.“, um den Timermodus zu verlassen.

GRILLBÜRSTE (OPTIONAL)

Mit einer Fire Magic® Grillbürste aus Edelstahl können Sie Ihren Grill leichter sauber halten. Im Lieferumfang enthalten ist ein Schaber für starke Verschmutzungen und ein Wechselkopf mit Messingborsten für die allgemeine Reinigung.



Abb. 16-1

Grillbürste mit Wechselkopf

DER GRILLROSTHEBER

Greifen Sie den Grillrostheber mittig, wobei die Zacken nach unten weisen. (Verwenden Sie bei heißem Grill ggf. einen Topflappen oder einen geeigneten Schutzhandschuh.) Fügen Sie das eingekerbte Ende des Grillrosthebers in den Grillrost ein. Die optimale Position befindet sich von der Vorderseite gesehen vor der Mitte (Abb. 16-3) und seitlich betrachtet zentral (Abb. 16-4). Drehen Sie den Grillrostheber (im oder entgegen dem Uhrzeigersinn), sodass der Griff parallel zu den Grillstangen steht. Dabei rastet der Grillrostheber zwischen zwei Stäben ein, so dass Sie den Grillrost sicher herausheben können. Heben Sie den Grillrost langsam an. Wenn der Rost nicht im Gleichgewicht steht, ändern Sie die Position des Grillrosthebers.

DIE AUFFANGWANNE

Über den Abtropfmechanismus können Sie angetrocknete Reste vom Grillbereich direkt in die Auffangwanne bürsten oder schaben. (Die Position der Auffangwanne entnehmen Sie der TEILELISTE). Um die Säuberung beim Verwenden des Drehspießes zu vereinfachen, können Sie eine Grillschale oder Alufolie auf den Brennern unterhalb des Drehspießes platzieren, um abtropfendes Fett zu sammeln. Reinigen Sie die Auffangwanne nach jeder Benutzung.

AROMAROST(E)

Platzieren Sie jeden Aromarost direkt über einem Brenner oder Brennerpaar. Zentrieren Sie den Rost über dem Brenner (siehe Abb. 16-5).

Hinweis: Auf diese Weise verteilt sich die von den Brennern erzeugte Wärme gleichmäßig über den gesamten Grillbereich. Die Aromaroste heizen schnell auf und kühlen ebenso schnell wieder ab. Dadurch reagiert der Grill sehr schnell, wenn die Hitzezufuhr von den Brennern geändert wird.

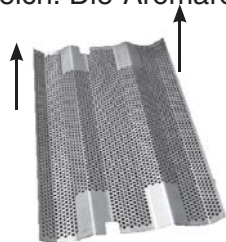


Abb. 16-5

Kanten nach oben abgewinkelt

WARMHALTEROST (falls vorhanden).

Der Warmhalterost (Abb. 16-2) ist separat verpackt.

Zum Einbau setzen Sie den Warmhalterost schräg an und führen die Hängeeisen in die beiden Öffnungen in der Rückwand der inneren Ofenhäube direkt über dem Infrarorbrenner ein. Danach lassen Sie den Rost ab, bis er waagrecht steht und einrastet.

Um den Warmhalterost abzunehmen, heben ihn an der Vorderseite an, bis die Halter nicht mehr in ihren Öffnungen sitzen.

Hinweis: Wenn Sie den Warmhalterost vor Verwendung des Drehspießes entfernen, ist mehr Platz für das Grillfleisch vorhanden.



Abb. 16-2 Eingebauter Warmhalterost

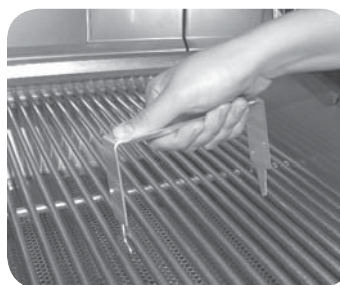


Abb. 16-3

Platzierung des Grillrosthebers auf dem Grillrost



Abb. 16-4



Abb. 16-6 Optionales Rotis-A-Light

DIE GRILLLEUCHE (OPTIONAL)

Diese flexible Lösung zur Beleuchtung des Grills (separat erhältlich) ermöglicht ein optimales Grillerlebnis unter freiem Himmel, da Sie den Gasgrill nun auch bei Dunkelheit einsetzen können. Die Grillleuchte verfügt über zwei variabel verstellbare Gelenke. Diese unentbehrliche Leuchte ist dadurch vielseitig einsetzbar und für jeden Grillplatz geeignet.

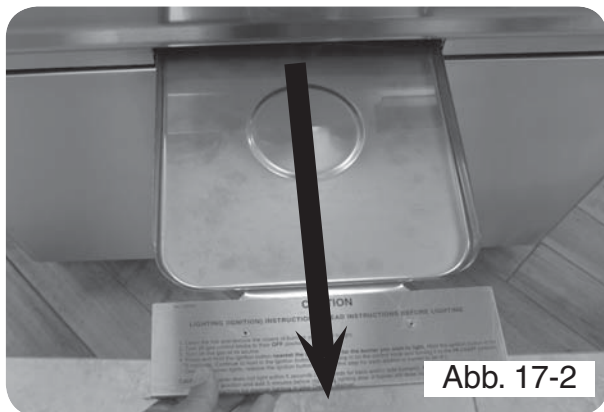


Abb. 17-2

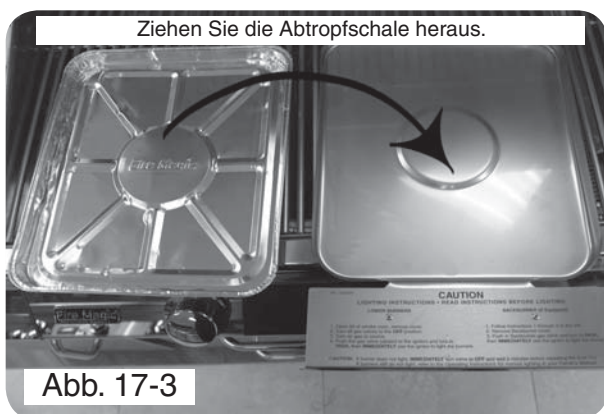


Abb. 17-3

Nehmen Sie einen Einsatz aus der Verpackung.

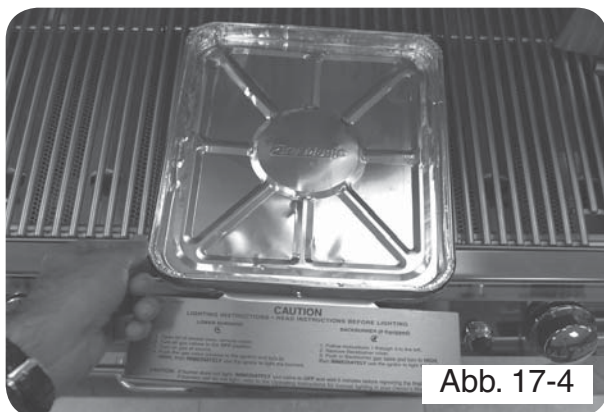


Abb. 17-4

Platzieren Sie den Einsatz für die Abtropfschale.

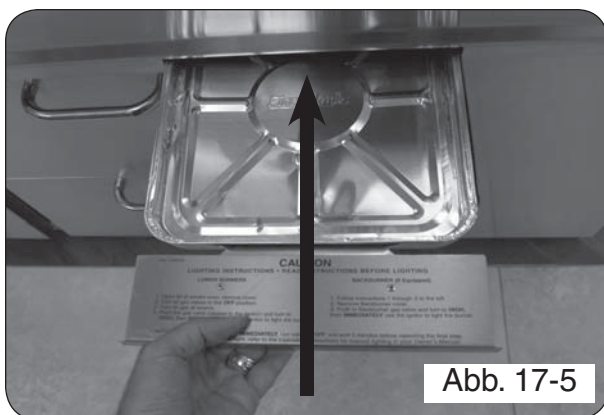


Abb. 17-5

Schieben Sie die Schale mit dem Einsatz vorsichtig in die Öffnung.

Grillfett fließt durch speziell geformte Kanäle, um das Fett in der Abtropfschale zu sammeln. Überprüfen Sie die Abtropfschale regelmäßig und leeren Sie sie bei Bedarf aus.

Abb. 17-1



Zum Lieferumfang des Grills gehört eine Packung mit vier (4) Fire Magic® Einsätzen für die Abtropfschale (Abb. 17-1). Um die Reinigung zu erleichtern, setzen Sie vor dem Grillen einen Einsatz in die Abtropfschale.

Um den Einsatz in die Abtropfschale zu setzen, ziehen Sie die Schale heraus (Abb. 17-2) und stellen Sie auf eine flache, ebene Oberfläche (Abb. 17-3). Legen Sie den Einsatz wie in Abb. 17-4 dargestellt in die Abtropfschale und setzen Sie die Schale vorsichtig wieder unter dem Bedienfeld ein (Abb. 17-5).

Warten Sie nach jeder Verwendung, bis sich der Grill abgekühlt hat, und ziehen Sie die Abtropfschale dann vorsichtig heraus, um sie zu überprüfen. Wenn der Einsatz fast voll ist, heben Sie ihn vorsichtig aus der Abtropfschale heraus. Fassen Sie dabei den Einsatz mit beiden Händen an, um ihn so lange waagrecht zu halten, bis Sie ihn sicher entsorgt haben. Legen Sie dann einen neuen Einsatz in die Abtropfschale.

Weitere Einsätze für die Abtropfschale können Sie bei Ihrem Fire Magic® Händler bestellen.

Hinweis: Der Folieneinsatz für die Schale eignet sich auch, um die Brenner abzudecken und so ablaufendes Fett direkt aufzufangen, wenn ausschließlich der Drehspeiss verwendet wird.

Hinweis: In den Griff der Abtropfschale ist oben eine einfache Anleitung zum Anzünden des Grills eingestanzt.

PFLEGE UND REINIGUNG

WENN SIE DAS GERÄT REINIGEN, MUSS ES VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SEIN. KEINE REINIGUNGSMITTEL ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN AUF DAS GERÄT SPRÜHEN, SOLANGE ES HEISS IST.

Oberflächen aus Edelstahl, die durch das Grillen hohen Temperaturen ausgesetzt sind, ändern ihre Farbe. Der Edelstahl ändert seine Farbe von silbern nach braun und blau. Diese Wirkung können Sie mit dem Fire Magic Edelstahlreiniger (3581-1) beheben.

Reinigen Sie das Gerät, indem Sie zunächst Fett und Verschmutzungen mit Fire Magic Barbecue- und Grillreiniger (Teilenummer 3580-1) entfernen. Wischen Sie immer in Laufrichtung (siehe Abb. 18-1). Verwenden Sie nun den Fire Magic Edelstahlreiniger (3581-1), um die Edelstahlfarbe wiederherzustellen (Hinweis: für Spiegelglanz nicht geeignet). Zum Schluss polieren Sie das Gerät mit Fire Magic Poliertüchern (3586-1). **Um Oberflächen mit Spiegelglanz (sofern vorhanden) zu reinigen, verwenden Sie ausschließlich einen hochwertigen Glasreiniger. Verwenden Sie keinesfalls die oben erwähnten Reinigungsmittel.**

Reinigen Sie das Gerät wenigstens einmal pro Monat.

Wenn das Gerät in Küstennähe (salzhaltige Luft) oder in der Nähe eines Schwimmbads oder Swimmingpools (Chlor) eingesetzt wird, besteht eine höhere Korrosionsanfälligkeit, und das Gerät muss häufiger gewartet/gereinigt werden. Lagern Sie keine Chemikalien (wie Chlor oder Dünger) in der Nähe des Edelstahlgeräts.

Aufgrund der Eigenschaften von Edelstahl können sich auf der Oberfläche Eisenoxidablagerungen bilden. Das ist kein Grund zur Besorgnis. Sie können diese Ablagerungen mit dem Edelstahlreiniger bei sofortiger oder regelmäßiger Wartung entfernen. Beachten Sie, dass bei verspäteter Reaktion auf dieses Problem Lochfraß auftreten kann.

Prüfen Sie mindestens einmal pro Jahr die Brenneröffnungen und Brennerübertragungsschlitze auf Verstopfungen und reinigen Sie sie. Hierzu ist der Brenner auszubauen. Führen Sie außerdem eine Sichtprüfung des Brennereinlasses auf Insekten und Einnistungen durch. Bei Verstopfung eines Brenners besteht Brandgefahr im unteren Gerätebereich. (Bei

Fire Magic Gasgrills verwenden Sie das Wartungskit mit der Teilenummer MK-1.)

Bei Bedarf können Sie die Innenseite des Geräts in regelmäßigen Abständen mit Backofenreiniger reinigen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung zum Backofenreiniger.

Stellen Sie sicher, dass kein Backofenreiniger auf die Außenfläche des Geräts gelangt, da dies zu dauerhaften Oberflächenschäden führen kann.

Bei Beachtung dieser Empfehlungen werden Sie viele Jahre Freude an Ihrem Gerät haben.



Abb. 18-1 - In Laufrichtung wischen

SCHUTZ DES GERÄTS VOR WITTERUNGSEINFLÜSSEN

Eine optionale robuste Schutzhülle schützt die Oberfläche Ihres Geräts. Die wasserabweisende Schutzhülle schützt das Gerät vor Witterungseinflüssen. Verwenden Sie die Schutzhülle stets, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. (Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Schutzhülle aufsetzen.)

Geben Sie bei der Bestellung der Schutzhülle die Modell- und Seriennummer des Geräts an.

WICHTIG

SCHLIESSEN SIE BEI EINEM FETTBRAND SOFORT DAS HAUPTGASVENTIL ZUM GRILL. SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL DES GRILLS NICHT UND WARTEN SIE, BIS DAS FEUER VON SELBST ERLISCHT. LASSEN SIE DEN GRILL VOR WIEDERINBETRIEBNAHME GRÜNDLICH DURCH EINEN AUSGEBILDETEN SERVICE-TECHNIKER ÜBERPRÜFEN. DER SERVICE-TECHNIKER ÜBERPRÜFT DAS SYSTEM AUF GASUNDICHTIGKEITEN UND DIE GESAMTE ELEKTRISCHE VERKABELUNG AUF SCHÄDEN. ALLE GASUNDICHTIGKEITEN UND KABELSCHÄDEN MÜSSEN VOR WIEDERINBETRIEBNAHME DES GERÄTS BEHOSEN WERDEN.

PROBLEMBEHANDLUNG

Bei Problemen mit diesem Fire Magic® Grill versuchen Sie, Ihr Problem anhand der folgenden Liste zu ermitteln. Sie sollten durch Ausprobieren eines oder mehrerer Lösungsvorschläge für die mögliche Ursache in der Lage sein, das Problem zu beseitigen. Wenn Ihr Problem in der Liste nicht aufgeführt ist oder Sie sonstige technische Schwierigkeiten mit dem Grill haben, wenden Sie sich an Ihren Fire Magic® Händler oder besuchen Sie unsere Website unter www.rhpeterson.com.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Ausfall des Zündsystems	1. Batteriestand niedrig 2. Zünddraht getrennt 3. Niedriger Gasdruck 4. Vorderer Überleitungsanschluss	1. Tauschen Sie die Zündbatterie aus. 2. Verbinden Sie die Kabel wieder mit den Zündschaltern. 3. Lassen Sie den Zufuhrdruck vom Gasanbieter prüfen. 4. Reinigen Sie die Brenneröffnungen
Nicht ausreichende Grillhitze	1. Niedriger Gasdruck/Flamme (Propan) 2. Niedriger Gasdruck/Flamme (Erdgas)	1. Schließen Sie alle Ventile einschließlich des Propantankventils und befolgen Sie die Zündanweisungen genau. (Siehe wichtigen Hinweis* unten.) 2. Lassen Sie den Gasdruck am Grill überprüfen.
Ungleichmäßige Hitze	1. Die Brenneröffnungen sind teilweise durch Schmutz verstopft. 2. Spinnen oder Insekten befinden sich im Brenner.	1. Bauen Sie die Brenner aus und reinigen Sie die Öffnungen. 2. Prüfen Sie Brenner und Öffnungen auf Spinnweben und anderen Verschmutzungen, die den Gasfluss blockieren können.
Fehlfunktion des Thermometers	1. Die Batterieladung ist schwach.	1. Wechseln Sie die Batterien aus. Überprüfen Sie die Batterieanschlüsse.
Der Drehspieß gibt laute Geräusche ab.	1. Der Drehspieß steht nicht im Gleichgewicht.	1. Stellen Sie das Gegengewicht zum Drehspieß ein.

Tabelle 2

*** Wichtig:** Propanbehälter sind mit einer Vorrichtung zur Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Diese kann dazu führen, dass der Gasdruck am Brenner zu niedrig ist und dadurch keine Flamme entsteht, wenn die Betriebs- und Entzündungsanweisungen nicht genau befolgt werden. Wenn Sie vermuten, dass die Sicherheitsabschaltung des Propanbehälters aktiv ist, schließen Sie die Regelventile sämtlicher Brenner und das Ventil des Propanbehälters. Lesen und befolgen Sie die ZÜNDANLEITUNG dann genau. Die Zündanleitung finden Sie in der Betriebsanleitung. Außerdem ist sie auf die metallene Abtropfschale aufgedruckt. Wenn das Problem weiterhin besteht, fahren Sie mit der Fehlerbehebung fort oder wenden sich an Ihren Fachhändler oder R. H. Peterson.

GARANTIE

LEBENSLANGE GARANTIE: Fire Magic®-Brenner aus rostfreiem Gussstahl, Grillroste aus Edelstahl und Edelstahlgehäuse unterliegen der Garantie, solange Sie den Fire Magic® Grill besitzen.

15-JAHRES-GARANTIE: Für Fire Magic®-Brenner aus Messingguss, Ventile aus Messing, Infratorbrenner-Baugruppen (mit Ausnahme der Zünder) und Verteilerbaugruppen gilt eine 15-Jahres-Garantie beginnend mit dem Kaufdatum des Fire Magic®-Grills.

DREI-JAHRES-GARANTIE: Für Fire Magic®-Sideburner und alle anderen Bestandteile des Fire Magic®-Grills (mit Ausnahme von Zündern und elektronischen Komponenten) gilt eine Garantie über drei (3) Jahre beginnend mit dem Kaufdatum des Fire Magic®.

Für Fire Magic®-Zündsysteme (mit Ausnahme von Batterien), elektronische Bauteile (mit Ausnahme von Leuchtmitteln und Thermometern) sowie Zubehör gilt eine Garantie für ein (1) Jahr beginnend mit dem Kaufdatum.

HALTEN SIE BITTE DEN KAUFBELEG BEREIT.

Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Käufer und für die Verwendung des Gerät im selben Privathaushalt. Sie beginnt mit dem Kaufdatum und gilt nur zusammen mit einem gültigen Kaufbeleg.

Von der Garantie ausgenommen sind Teile, die durch Missbrauch, Unfallschäden, Stromschäden, unsachgemäße Behandlung, Lagerung und/oder Installation verursacht wurden. Die Produkte müssen entsprechend den Anweisungen in der Anleitung oder im Benutzerhandbuch von einem **qualifizierten Monteur installiert (bzw. bei Gas angeschlossen) werden**. Als Zubehör, Ersatzteile, Ventile, Fernbedienungen usw. dürfen ausschließlich Produkt von Peterson Co. zum Einsatz kommen.

Von dieser Garantie **ausgenommen** sind Rost, Korrosion, Oxidation oder Verfärbungen, sofern das betroffene Bauteil infolgedessen nicht unbedienbar wird. Ebenfalls **ausgenommen** sind Arbeitskosten oder Kosten, die im Zusammenhang mit Arbeitsleistungen stehen.

In dieser Garantie wird die Haftung für **indirekte, beiläufige** oder Folgeschäden ausdrücklich ausgeschlossen. Da einige Staaten den Ausschluss oder die Beschränkung von beiläufigen oder Folgeschäden nicht zulassen, trifft der oben niedergelegte Ausschluss möglicherweise nicht auf Sie zu. Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte. Abhängig von Ihrer Gerichtsbarkeit stehen Ihnen unter Umständen weitere Rechte zu.

Weitere Informationen zu dieser Garantie oder zu ihrer Inanspruchnahme erhalten Sie bei dem R.H. Peterson-Händler, bei dem das Produkt erworben wurde.

**UM IHR PRODUKT ONLINE ZU REGISTRIEREN, BESUCHEN SIE WWW.RHPETERSON.COM
UND KLIKEN DORT AUF „PRODUCT REGISTRATION“ (PRODUKTREGISTRIERUNG).
WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN KAUF.**

Qualitätsprüfung			Datum: _____	
Brenneröffnungen	Erdgas	Flüssiggas	Modell-Nr.:	_____
Haupteinheit:	_____	_____	Serien-Nr.:	_____
Rückseite:	_____	_____	Luftklappe:	_____
Seite/Netz:	_____	_____	Prüfer:	_____
Anderes:	_____	_____		
Undichtigkeitsprüfung:	_____			
Brennprüfung:	_____			
Gastyp:	<u>Erdgas/Flüssiggas</u>			